



### **Aus Gutem das Beste machen**

Für diesen Anspruch steht unser Küchenchef Philipp Pütz mit seinem Team. Gute Küche mit besten saisonalen Zutaten aus der Region erwarten Sie bei uns. Lamm aus der Marsch, Wild aus heimischen Forsten, Fisch hauptsächlich aus der Nordsee, Rind, Schwein und Salat und Gemüse von regionalen Bauernhöfen. Wir fordern von unseren Lieferanten die Beachtung von Tierwohl und schonenden Ackerbau. Auch weil es schmeckt!

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene wenden Sie sich an unser Personal.

## **Empfehlungen des Tages**

### **Penne Avocado**

mit Pinienkernen, Tomaten und Parmesan  
18,90€

### **Zweierlei vom Lamm**

Rücken und Braten geschmort aus der Keule  
mit Speckbohnen, Jus und Bratkartoffeln  
26,90€

### **Lachsfilet mit Sesamkruste**

auf Pak Choi dazu Kartoffelspalten  
26,90€

## **Suppen und Vorspeisen**

### **Krabbensuppe**

mit Safranschaum  
8,90€

### **Klare Fischsuppe**

aus Meer und mehr  
9,90€

### **Tomatencremesuppe**

mit Sahnehaube  
7,90€

### **Bouillabaisse**

### **mediterrane Fischsuppe**

mit Fisch und Muscheln, reicht auch für einen  
kleinen Hunger als Hauptgang  
14,90€

### **Spargelcreme Suppe**

mit Einlage und Sahnehaube  
7,90€

### **Bruschetta**

auf Hausbrot  
8,90€

### **Matjestatar**

mit Gurke, Apfel und Hausfrauensauce  
9,90€

### **Lachstatar**

mit Kiwi und Frischkäse  
10,90€

**Lauwarmer Hirtenkäse paniert**  
auf Feldsalat und Honig Senf Dressing  
9,90€

## **Kleine Gerichte**

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat

16,90€

### **Nordseekrabben auf gebuttertem Ostfriesischen Schwarzbrot**

mit Spiegelei und Salat

21,90€

### **Kaltes Roastbeef Sous vide gegart**

mit Salat und Bratkartoffeln

21,90

### **Rindfleischsalat**

aus Tafelspitz, roten Zwiebeln, frischem  
Meerrettich und Kräutervinaigrette

dazu Süßkartoffelpommes

19,90€

## **Salate**

### **Kleiner gemischter Salat**

4,90€

### **Großer gemischter Salat**

8,90€

wahlweise..

mit Rumpsteak 19,90€

mit Garnelen 18,90€

mit Hirtenkäse 14,90€

## **Hauptgänge**

### **Fisch**

### **Matjesfilet mit Hausfrauensauce**

Bratkartoffeln und Salat

18,90€

### **Gebratene Schollenfilets**

mit Krabben, Schwarzwälder Schinken  
und Senfdillsauce dazu Salzkartoffeln

22,90€

### **Fischfiletteller**

mit Bratkartoffeln, Zitronen-Buttersauce  
und Salat

27,90€

### **In Knoblauch gebratene Garnelen**

mit Kirschtomaten, Tagliatelle

und Weißweinsauce

26,90€

### **Gebrautes Zanderfilet**

mit Nudeln in Gemüsesauce

23,90€

### **Gebrautes Knurrhahnfilet**

auf Pilz-Risotto dazu Salat

25,90€

## Hauptgänge

### Fleisch

#### Schweinefilet vom Freilandschwein

mit Pilzrahmsauce und Kroketten

24,90€

#### Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit Pfeffersauce, Pommes und Salat

22,90€

#### Tranchiertes Rumpsteak vom hiesigen Weiderind

mit Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes

29,90€

#### Entrecôte vom hiesigen Weiderind

mit Rotwein-Tomaten-Zwiebeln,  
Kräuterbutter und Kartoffelspalten

29,90€

#### Tomahawk vom Freilandschwein

mit Ratatouille und Kartoffelspalten

25,90€

### Vegetarisch

#### Schlemmerpfanne

mit Kartoffeln, Bohnen, Pilze, Möhren,  
Zucchini, Paprika, Aubergine und Fenchel

16,90€

#### Steinpilzravioli

mit Edelpilzen, Ricotta und Kirschtomaten

16,90€

#### Gemüsekäse Pfanne

mit getrockneten und frischen Tomaten,  
Oliven, Fetakäse und Nudeln

17,90€

#### Kartoffel-Gnocchi

mit Bärlauch-Creme, Pinienkernen  
und Parmesan

17,90€

## **Kindergerichte**

### **Kinderschnitzel vom Schwein**

mit Pommes und Gemüse

9,90€

### **Fischstäbchen**

mit Kartoffelpüree und Gemüse

9,90€

### **Nuggets und Pommes**

7,90€

### **Pfannkuchen**

mit Marmelade

6,90€

## **Desserts**

### **Crème Brûlée**

mit Sanddorn Eis

9,90€

### **Greetsieler Eiscreme**

Sanddorn, Vanille, Sahne-Kirsch, Schoko,

Rum-Krokant, Eierliköreis

je Kugel 2,00€

### **Früchte Becher**

mit frischen Früchten, Eis und Sahne

8,90€

### **Frittiertes Eis**

Sanddorn und Joghurt-Orange

8,90€

### **Ostfriesenbecher**

mit beschwipsten Rosinen, Vanille Eis und

Sahne

9,90€

### **Eierlikördessert im Glas**

mit Sahnehaube

8,90€

### **Zweierlei Mousse**

mit Beeren und Früchten

7,90€



## Weine

**Hauswein weiß oder rot** (Müller-Thurgau  
oder Portugieser) trocken und halbtrocken  
0,2l 4,60€

**Grauburgunder vom Weingut Schick**  
6,90€

**Grüner Veltliner vom Weingut Schick**  
6,50€

**Flasche Weissburgunder Weingut Schick**  
1,0l 24,90€

**Spätburgunder Mundart vom Weingut  
Geiger**  
trocken  
0,2l 5,90€

**Merlot B vom Weingut Gmelin Angelbachtal  
Barrique ausgebaut**  
trocken  
0,75l 28,00€

**Flasche Château Croix Mouton 2019  
Bordeaux**  
1,0l 32,90€

## Getränke (Auswahl)

### Aperitifs

**Aperol Spritz, Lillet Wild Berry,  
Campari Orange, Campari Amalfi,  
Pimms o` Clock, Gin Tonic, Gin Pink,  
Ramazzotti Rosato, Holunder Spritz,  
Limoncello Spritz**  
0,3l 7,90€

**Winzersekt von Geiger aus Franken**  
0,2l 4,90€

**Flasche Pinot Noir Rose  
Winzersekt**  
0,75l 22,90€

**Bier vom Fass  
Jever, Bitburger, Benediktiner Weizen**  
0,3l 3,60€  
0,5l 5,60€

**Auricher Rhabarberschorle**  
3,50€

**Limonaden Deichlimo**  
Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone, Holunder  
0,33l 2,90€

**Auricher Säfte**  
Apfel, Maracujanektar, Multivitamin,  
Orangen, Traube  
2,90€

## **Spargelkarte**

### **Spargelcreme Suppe**

mit Einlage und Sahnehaube

7,90€

### **Portion Spargel**

mit Sauce Hollandaise oder Butter  
und Salzkartoffeln

19,90€

wahlweise..

mit Lachs 29,90€

mit Kochschinken und Serrano 28,90€

mit Kabeljau 28,90€

mit Rinderfilet 36,90€